



fresco

RICETTE



## INDICE

### ANTIPASTI



<i>ROTOLO AI CARCIOFI CON POMODORI SECCHI</i>	10
<i>SFORMATO CAVOLFIORI E MAGGIORANA</i>	12
<i>CARPACCIO DI SALMONE CON VERDURE FRESCHE</i>	14
<i>TARTELLE DI POLLO E JOGURT</i>	16

### PRIMI



<i>GNOCCHI DI SEMOLINO IN BRODO</i>	20
<i>ZUPPA DI ASPARAGI</i>	22
<i>ZUPPA DI FAGIOLI E POLPO</i>	24
<i>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</i>	26

### SECONDI



<i>POLPETTINE DI LESSO IN SALSA ALLA FRANCESINA</i>	30
<i>ARROSTO FREDDO DI MANZO</i>	32
<i>CANNELLONI DI SPADA E FARRO</i>	34
<i>POLPETTE DI MELANZANE</i>	36

### DESSERT



<i>CONI DI SFOGLIA CREMA CHANTILLY</i>	40
<i>CROSTATA MILLE GUSTI</i>	42
<i>CONI AL LEMON CURD E FRAGOLE</i>	44
<i>GATTÒ ARETINO</i>	46

### PANE







<i>PANE AI SEMI MISTI</i>	48
<i>BRIOCHES</i>	50
<i>PIZZA MARGHERITA</i>	54

## LE FUNZIONI

### FREDDO VELOCE






*Il freddo, si sa, è il miglior conservante presente in natura. Fresco offre funzioni nuove rispetto a quelle tradizionali del frigorifero e del freezer che tutti usiamo in casa, permettendovi una migliore gestione del tempo in cucina.*

-  Abbattimento rapido della temperatura
-  Surgelazione rapida
-  Scongellamento controllato
-  Raffreddamento bevande

### CALDO LENTO



*Il caldo trasforma i cibi rendendoli commestibili. Se ben dosato e dolce, ne esalta le proprietà e permette nuove magie in cucina.*

-  Cottura lenta a bassa temperatura
-  Lievitazione naturale
-  Piatto pronto





### **ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA**

Questa funzione porta la temperatura di un piatto caldo, ancora fumante, dalla temperatura di cottura fino a 3° in tempi molto più rapidi rispetto ad un raffreddamento a temperatura ambiente. Questo interrompe la proliferazione batterica, garantendo una conservazione migliore fino a 5/7 giorni. Abbattendo i cibi, conserverete al meglio tutta la fragranza, il colore, il sapore e le proprietà organolettiche che rendono gli Alimenti buoni e gustosi.



### **SURGELAZIONE RAPIDA**

Questa funzione lavora a temperature d'aria che scendono fino a -30° e porta il cibo fino a -18° al cuore, con velocità che fino ad oggi solo i surgelatori rapidi professionali potevano raggiungere. Questa rapidità evita la formazione dei macrocristalli di ghiaccio che sono i responsabili dell'aspetto poco appetitoso dei prodotti scongelati. Con questa funzione le pietanze scongelate saranno fresche, consistenti e colorate come se non fossero mai passate dal freezer.



### **SCONGELAMENTO CONTROLLATO**

Questa funzione scongela gli alimenti più rapidamente, in maniera uniforme e senza parziali cotture dell'alimento. Inoltre, poiché lo fa in ambiente controllato, gli alimenti conservano la loro naturale umidità e fragranza, e ritornano intatti come prima di essere stati surgelati.



### **RAFFREDDAMENTO BEVANDE**

Questa funzione abbatte di circa un grado al minuto la temperatura di qualsiasi bevanda. Consente perciò di portare a temperatura di servizio il vino preferito, quello portato dai propri ospiti, oppure la bibita dimenticata fuori dal frigo. Si può così evitare di affollare il frigo di bevande, ed essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.



### **COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA**

Questa funzione fino ad oggi è stata uno dei segreti degli chef professionisti. Una cottura a temperatura che non supera gli 80° e cuoce dolcemente carni e pesce, conservandone tutta l'umidità, la morbidezza, il sapore e le proprietà nutritive. Una tecnica di cottura che vi farà esplorare nuove ed inedite ricette, e che nessun elettrodomestico poteva realizzare fino ad ora.



### **LIEVITAZIONE NATURALE**

Questa funzione mantiene costante nel tempo la temperatura di lievitazione di pane, pizze e brioches, permettendo di concludere in modo ideale il ciclo di fermentazione del lievito. Il risultato è perciò un prodotto più buono e fragrante. Rispetto alle lievitazioni domestiche, il lievito completamente sviluppato, rende il pane e gli impasti molto più digeribili.



### **PIATTO PRONTO**

Questa funzione offre la comodità di uscire di casa la mattina e conservare la pietanza come fosse in frigorifero, per ritrovarla calda come appena uscita dal forno, esattamente per l'ora programmata. Ciò che ognuno vorrebbe trovare al proprio rientro.



## ANTIPASTI



<i>ROTOLO AI CARCIOFI CON POMODORI SECCHI</i>	<i>10</i>
<i>SFORMATO DI CAVOLFIORI E MAGGIORANA</i>	<i>12</i>
<i>CARPACCIO DI SALMONE CON VERDURE FRESCHE</i>	<i>14</i>
<i>TARTELLE DI POLLO E JOGURT</i>	<i>16</i>





## Rotolo di carciofi con pomodori secchi

*Un rotolo jolly. Adatto a cene in piedi, piccoli buffet, scampagnate, ma anche pranzi in ufficio o snack veloci. Il carciofo ben si sposa con il pomodoro secco che dona aroma e corposità alla pietanza.*

### Per 4 persone:

#### Per la pasta:

g. 250 farina manitoba  
ml. 50 olio extravergine di oliva  
ml. 30 vino bianco  
un uovo e un tuorlo  
un pizzico di sale

### Per la farcitura:

4 carciofi  
uno spicchio d'aglio, mentuccia  
quattro pomodori secchi, morbidi e non sotto sale, tagliati a pezzetti piccoli  
g. 50 pecorino fresco  
olio extravergine

### Costo:



### Difficoltà:



## Rotolo di carciofi con pomodori secchi

Lavorare bene il tutto ottenendo una pasta morbida ed elastica. Aggiustare eventualmente di liquido o di farina (la quantità varia con il variare della tipologia degli ingredienti). Avvolgere la pasta in pellicola per alimenti.

 Raffreddate in FRESCO per 15 minuti.

Eliminate le foglie più esterne e l'eventuale pelo interno dei carciofi, tagliateli a spicchi molto sottili immergendoli in acqua acidulata. Saltateli in padella con poco olio extravergine, l'aglio e la mentuccia. Portate a cottura aggiungendo eventualmente un paio di cucchiaini di acqua.

 Raffreddate in FRESCO per 15 minuti.


Togliete la pasta dal fresco e stendetela MOLTO sottile, su un foglio di silicone o su uno strofinaccio.

Togliete i carciofi dal FRESCO, unitevi i pomodori secchi e poneteli sopra la sfoglia. Con l'aiuto del foglio di silicone o dello strofinaccio, arrotolate la pasta e mettetela su una teglia rivestita di carta forno. Spennellate la superficie con olio extravergine di oliva. Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti o fino a quando la superficie sarà ben dorata.

 Raffreddate in FRESCO per 30 minuti.

Servite a temperatura ambiente.

### IDEE FRESCHE!

 Potete realizzare doppia dose e surgelare il secondo rotolo in fresco per due ore. Sarà sufficiente rigenerarlo per un'ora e mezzo portandolo a 30°C al cuore per ottenere un risultato delizioso.





## Sformato di cavolfiore e maggiorana (con cialda al grana)

*Un piccolo sformato che grazie a FRESCO assumerà un profumo delicato.  
Il raffreddamento rapido operato con FRESCO eviterà di cuocere troppo il cavolfiore, diminuendo così la diffusione del suo profumo intenso per tutta la casa.*

### Per 4 persone:

#### Per la sformato:

g. 600 cavolfiore  
g. 50 burro  
g. 50 farina  
ml. 250 latte  
g. 50 parmigiano grattugiato  
2 uova e un tuorlo

sale, pepe,  
maggiorana

#### Per la cialda:

g. 100 grana padano

### Costo:



### Difficoltà:



## Sformato di cavolfiore e maggiorana (con cialda al grana)

Lavate il cavolfiore con cura, tagliatelo a cimette e cuocetelo a vapore per 10 minuti, lasciandolo ben al dente.

❄️ Potete cuocere una dose maggiore di cavolfiore e raffreddarla in FRESCO per 15 minuti in modo da bloccare la cottura e poterlo conservare in frigo per servirlo in un secondo momento.

In un tegame sciogliete il burro, aggiungetevi le cimette di cavolo e fatele ben insaporire. Aggiustate di sale e pepe, cospargete con la farina e amalgamate bene. Unite il latte e frullate il tutto con il frullatore ad immersione.

❄️ Raffreddate in FRESCO per 15 minuti.

Unite le uova, la maggiorana e il parmigiano.  
Versate nella teglia di silicone per stampi da muffin e cuocete in forno a 190°C per 20/25 minuti, o fino a quando inserendo uno stecchino al centro non ne uscirà asciutto.

❄️ Raffreddate in FRESCO per 30 minuti.

Nel frattempo scaldate una padella antiaderente e fate dei dischi sottili di grana. Con il calore si scioglieranno assumendo la delicata forma di un pizzo. Toglieteli con una paletta e metteteli ad asciugare su una teglia rivestita di carta forno.

Togliete gli sformati dalla teglia e portateli in tavola con la cialda di grana infilata.

### IDEE FRESCHE!

❄️ Potete realizzare doppia dose degli sformati e surgelarli in fresco. Sarà sufficiente scongelarli per un'ora portandoli a 30°C per ottenere un risultato delizioso.





## Carpaccio di salmone con verdure fresche

*Un antipasto semplice, adatto anche a chi sta attento alle calorie.  
Gustoso ed elegante si presta anche ad essere presentato a buffet  
e cene in piedi!*

### Per 4 persone:

g. 400 salmone fresco  
un peperone giallo  
una carota  
una costa di sedano  
fili di erba cipollina  
sale e pepe

olio extravergine  
un limone non trattato

### Costo:



### Difficoltà:



## Carpaccio di salmone con verdure fresche



Accendiamo FRESCO per la surgelazione.

Mettiamo il nostro trancio di salmone e surgeliamolo per quattro ore.

Poniamo in freezer per 3 giorni. In questo modo saremo sicuri di aver debellato il rischio anisakis. Il tempo nel FRESCO è valutato per eccesso, ma quando si parla di salute meglio non scherzare.



Accendiamo FRESCO a 60°C.

Mettiamo in un contenitore alto e stretto ml. 100 di olio extravergine di oliva e 40 g. di buccia di limone perfettamente privata della parte bianca.

Mettiamo le bucce in infusione nell'olio e cuociamo a bassa temperatura in FRESCO per due ore.



Trascorsi i tre giorni estraiamo il salmone dal congelatore e lasciamolo scongelare in frigo. Se abbiamo fretta, scongeliamolo in FRESCO con la funzione scongelamento.

Affettiamo sottilmente il salmone, mettiamolo su un vassoio, condiamolo con sale e pepe e irroriamolo di olio al limone.

Lasciamolo marinare in frigo per un'ora. Nel frattempo laviamo la verdura, tagliamola a julienne e realizziamo dei mazzetti.

Avvolgiamo i mazzetti con il salmone, chiudiamo con un filo di erba cipollina e portiamo in tavola.

### IDEE FRESCHE!

Se disponiamo di una macchina sottovuoto possiamo utilizzarla per mettere in un contenitore l'olio e le scorze prima di cuocerle a bassa temperatura. Il risultato sarà più intenso.







## Tartellette di pollo e yogurt

*Uno stuzzichino elegante per poter presentare in modo diverso la "solita" insalata di pollo. Se siete portati per l'esotico, provatelo con un po' di curry aggiunto nella farcitura. Non ve ne pentirete!*

### **Pasta brisée:**

g. 200 farina 0  
g. 100 burro  
un tuorlo d'uovo  
un cucchiaino di semi di papavero  
un pizzico di sale

g. 300 sovracosce di pollo  
una carota,

una costa di sedano,  
una cipolla piccola  
una foglia di alloro  
sale

g. 100 di yogurt Greco  
g. 50 maionese  
una costa di sedano  
ravanella per decorare


### **Costo:**

\*\*\*


### **Difficoltà:**

\*\*\*

## Tartellette di pollo e yogurt

 In un robot lavorate la farina con sale e il burro, unite il tuorlo d'uovo e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Unite i semi di papavero e impastate velocemente, evitando di frantumarli. Avvolgete in pellicola per alimenti e raffreddate in FRESCO per 20 minuti. Mettete sul fondo una teglia bassa.

Fate bollire due litri di acqua con le verdure e l'alloro. Quando bollerà mettete le sovracosce di pollo e lasciate cuocere per 25 minuti. Verificate che la carne attaccata all'osso sia ben cotta.

 Mettete la carne con il suo brodo in FRESCO nella teglia bassa e raffreddate per un'ora.


Togliete l'impasto dal FRESCO, stendetelo dello spessore di mezzo centimetro e rivestite degli stampini da tartelletta. Cuocete in forno a 200°C per 10 minuti. Togliete dal forno.

 Raffreddate in FRESCO per 15 minuti.

Nel frattempo tagliate il sedano a cubetti minuscoli. Mescolatelo con lo yogurt e la maionese. Estraiete le tartellette dal FRESCO e farcitele. Decoratele con una fetta di ravanella e qualche fogliolina di maggiorana.

### **IDEE FRESCHE!**

Grazie al nostro FRESCO possiamo utilizzare del pollo lessato o arrostito avanzato che avremo immediatamente RAFFREDDATO dopo la cottura.

 Le tartellette poi possono essere realizzate in dose doppia, precotte, SURGELATE con FRESCO e finite di cuocere, senza scongelare, al momento del bisogno. Saranno sempre ... come appena fatte!!!



## PRIMI



<i>GNOCCHI DI SEMOLINO IN BRODO</i>	<i>20</i>
<i>ZUPPA DI ASPARAGI</i>	<i>22</i>
<i>ZUPPA DI FAGIOLI E POLPO</i>	<i>24</i>
<i>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</i>	<i>26</i>





## Gnocchi di semolino in brodo

*Gli gnocchi di semolino in brodo fanno parte di una tradizione austriaca, in questo caso riletta con un'ottica italiana che, con l'aggiunta di noce moscata e parmigiano li porta ad essere più simili alla zuppa imperiale o minestra composta di artusiana memoria.*

### Per 4 persone:

#### Per il brodo di carne:

800 g di carne di manzo (i tagli più adatti sono: punta di petto, scamone, punta della paletta e muscolo del garretto)  
2,5 litri di acqua  
una carota  
una costa di sedano  
una cipolla dorata  
4/5 gambi di prezzemolo

un paio di pomodorini  
(facoltativi perché tendono a far inacidire il brodo)  
sale grosso

#### Per gli gnocchi:

160 g di semolino  
due uova  
40 g di burro,  
50 g parmigiano  
una grattata di noce moscata

#### Costo:




#### Difficoltà:



## Gnocchi di Semolino in brodo


*Lavate la carne e mettetela con gli odori in una pentola con acqua fredda salata. Portate ad ebollizione e schiumate, in modo da eliminare tutte le impurità. Lasciate fremere per due ore, schiumando spesso.*

 *Accendete Fresco in raffreddamento con una teglia alta all'interno.*

*Quando avrà raggiunto i 3°C versate il brodo con la carne nella teglia filtrandolo attraverso un colino o un filtro di carta da tè o caffè, per trattenere tutte le impurità e lasciate per alcuni minuti.  
(potete separare la carne dal brodo utilizzando due teglie diverse, in modo da abbreviare i tempi di raffreddamento).*

*Quando il brodo sarà freddo eliminate lo strato di grasso che si sarà formato in superficie.*

*Potrete conservare il brodo così raffreddato per un paio di giorni in frigorifero. Se disponete di contenitori sottovuoto il tempo di conservazione si prolungherà ulteriormente.*

 *Se desiderate conservarlo più a lungo, surgelate in piccoli contenitori in modo da poterlo riutilizzare per un risotto o per una minestra. Ottima l'idea di distribuirlo in piccoli contenitori da ghiaccio, in modo da avere sempre disponibile un brodo per allungare una salsa, per diluire un ragù, per portare a cottura finale una preparazione troppo asciutta o per mille altri utilizzi.*

*Lavorate il semolino con il burro morbido, l'uovo ed il parmigiano. Se fossero troppo sodi aggiungete un poco di brodo.*

*Portate un litro di brodo ad ebollizione e con l'aiuto di due cucchiaini fate dei piccoli gnocchetti calcolando che con la cottura il loro volume raddoppierà. Fate cuocere per circa 10 minuti e lasciate riposare per circa 5 minuti. Se volete servirli con un brodo limpido, portate ad ebollizione del nuovo brodo e trasferitevi gli gnocchi. Servite caldo.*





## Zuppa di asparagi

*Una zuppa primaverile molto delicata, che potrete gustare in qualsiasi momento dell'anno. Può essere servita in piccole monoporzioni per uno sfizioso antipasto, oppure come un raffinato primo piatto arricchito da gustosi crostini..*

### Per 4 persone:

500 g asparagi freschi  
una piccola cipolla dorata  
15 g burro  
15 g farina  
sale e pepe bianco  
500 ml. brodo vegetale

un vasetto di yogurt greco  
un cucchiaino di succo di limone

### Costo:




### Difficoltà:



## Zuppa di asparagi

*Tenete da parte i 4 asparagi più belli per decorare il piatto.*


*Cuocete a vapore i restanti asparagi per 10 minuti, lasciandoli molto al dente.*

 *Raffreddate in FRESCO, in una teglia per 30 minuti.*

*Tagliateli a pezzetti. Insaporiteli con il burro e la cipolla tritata. Unite la farina e fate cuocere per un paio di minuti. Aggiungete a filo il brodo vegetale, sempre mescolando. Frullate il tutto con il frullatore ad immersione e fate cuocere per una decina di minuti (calcolati da quando si è raggiunta l'ebollizione).*

*Fuori dal fuoco unite lo yogurt e il succo di limone, gli asparagi crudi tagliati per il lungo con un pela patate e portate in tavola!*

### IDEE FRESCHE!

 *Prima di mettere lo yogurt potete raffreddare o surgelare in FRESCO in una teglia bassa per 30 minuti (due ore in caso di surgelazione) e terminare la ricetta al momento necessario.*





## Zuppa di fagioli borlotti e polpo

*Una zuppa dagli aromi decisi e dalla incredibile versatilità. Ottima calda, rinfrancante nelle giornate fredde, diviene deliziosa se servita tiepida con i primi tepori. Adatta ad essere presentata in ciotole di terracotta in una cena rustica è adatta anche per un buffet, servita in piccoli bicchierini e decorata da un singolo tentacolo.*

### Per 4 persone:

*Kg. 1 fagioli borlotti cotti  
g. 600 polpo (possibilmente  
di scoglio, con doppia fila di  
ventose)  
mezza costa di sedano, mezza  
carota e mezza cipolla  
ml. 30 vino bianco*

*olio extravergine di oliva  
timo*


### Costo:



### Difficoltà:




## Zuppa di fagioli borlotti e polpo

 *Surgelate in FRESCO il polpo, steso bene in una teglia per un'ora in modo da renderlo morbido.*

 *Scongelate il polpo in FRESCO per mezz'ora.*

*Mettete il polpo in un tegame coperto e lasciatelo cuocere per un'ora o fino a quando una forchetta non entrerà bene nella polpa. Conservate l'acqua che il polpo avrà fatto.*

 *Raffreddate in FRESCO, steso bene in una teglia per 30 minuti.*

*Tritate finemente sedano, carota e cipolla e soffriggeteli in poco olio. Unite i fagioli (se di barattolo prima di frullarli, scolateli bene dal loro liquido di vegetazione e lavateli con cura). Diluiteli con l'acqua di cottura del polpo e cuoceteli per una ventina di minuti. Frullate il tutto con un frullatore ad immersione o passate con il passaverdura. Se volete ottenere una zuppa dalla consistenza magica passate tutto al setaccio.*

*Servite in una ciotola con un paio di tentacoli e un giro di olio extravergine.*





## Risotto ai frutti di mare

*Piatto classico della cucina italiana il cui ingrediente fondamentale è il pesce, che deve essere freschissimo. Piacevole da gustare sia in estate che in inverno, la sua preparazione non è particolarmente laboriosa se utilizzate FRESCO.*

### Per 4 persone:

150 g di seppioline  
150 g di calamaretti  
Brodo vegetale freddo  
200 g di pescatrice  
100 g di code di gamberi

320 g di riso per risotti  
1 cipolla  
Sale e pepe q.b.  
Olio  
Pecorino grattugiato

### Costo:




### Difficoltà:



## Risotto ai frutti di mare

*Pulite 150 g di seppioline e 150 g di calamaretti, immergeteli in brodo vegetale freddo, portate a bollire e lessateli per 6' dall'ebollizione, scolateli e teneteli in caldo.*

*Nello stesso brodo bollente, cuocete prima 200 g di pescatrice per 8', unite poi 100 g di code di gamberi sgusciati e privati del budellino nero e cuocete ancora per 2', alla fine scolate.*

 *Dopo aver tagliato il pesce e i molluschi a pezzetti, RAFFREDDATELI a +3° nel Fresco per 10'.*

*Tostate in una padella 320 g di riso per risotti per 2' poi unite 1 cipolla mondata, spezzettata, cotta con poca acqua per 20' e frullata e portate il riso a cottura unendo brodo, vegetale o di pesce, bollente mestolo dopo mestolo. 2' prima che sia pronto unire i pesci e i molluschi.*

*Regolate di sale e di pepe, mantecate con poco olio e con pecorino grattugiato, lasciate riposare coperto per 2' e servite.*

### IDEE FRESCHE!

*Per ridurre i tempi di cottura, è possibile precuocere il risotto per 7/8 minuti e raffreddarlo rapidamente nel Fresco. Sarà così possibile conservarlo in frigo fino a 3-4 giorni. Per portarlo a fine cottura e servirlo, sarà sufficiente preparare del brodo bollente. Con questo si terminerà la cottura del riso (serviranno circa 5/6 minuti). Sarà perfetto e al dente come un risotto preparato in maniera tradizionale.*



## SECONDI



<i>POLPETTINE DI LESSO IN SALSA ALLA FRANCESINA</i>	<i>30</i>
<i>ARROSTO FREDDO DI MANZO</i>	<i>32</i>
<i>CANNELLONI DI SPADA E FARRO</i>	<i>34</i>
<i>POLPETTE DI MELANZANE</i>	<i>36</i>





## Polpettine di lessso in salsa alla francesina

*La francesina è una preparazione toscana per riutilizzare il lessso di manzo dopo aver estratto il brodo. In questo caso si tratta di una versione rivisitata con un'ottica moderna, in grado di rendere il piatto adatto anche a piccoli buffet e farlo apparire appetibile anche agli occhi dei nostri bambini.*

### Per 6 persone:

500 g di lessso di manzo  
un uovo e un tuorlo  
due spicchi d'aglio  
due pomodori secchi  
6 cucchiaini di olio  
extravergine di oliva  
4 cucchiaini colmi di cipolla  
rossa tritata

400 ml. salsa di pomodoro  
due foglie di salvia

### Costo:




### Difficoltà:




## Polpettine di lessso in salsa alla francesina


Macinate nel tritacarne la carne con i pomodori secchi, tritate l'aglio ed unitelo al composto insieme alle uova. Se non si dispone di tritacarne si può utilizzare anche un mixer avendo però l'accortezza di utilizzarlo in modalità pulse (in pratica una o più triturazioni veloci e di breve durata) per non ridurre il composto in poltiglia.

 Una volta realizzato l'impasto **RAFFREDDATELO** in **FRESCO** per mezz'ora in modo che la struttura si compatti.

Formate delle polpettine della grandezza di una piccola noce, passatele nella farina e immediatamente ponetele in padella con olio già caldo, ma non caldissimo. Fatele rosolare da tutti i lati.


 Una volta giunti a questa fase potete **RAFFREDDARE** le polpette in modo da utilizzarle quando più vi serviranno. Potete farne in dose massiccia e condirle di volta in modi diversi, facendole ben insaporire nei condimenti, in modo da avere pietanze ogni volta diverse.

In un'altra padella fate appassire in poco olio la cipolla con la salvia e la salsa di pomodoro e fate cuocere fino a quando il composto si sarà ben ristretto.

 A questo punto potete prelevare una buona parte della salsa, **RAFFREDDARLA** e conservarla in frigo per diversi giorni, in modo da poterla

utilizzare per condirci una pasta, per fare dei saporiti crostini (semplicemente aggiungendo un po' di timo e peperoncino), oppure per aromatizzare carne o pesce.


Ponete le polpette all'interno della salsa e lasciatele insaporire, a fuoco molto basso, per un quarto d'ora.


 Questa operazione può essere fatta anche all'interno di **FRESCO** con la funzione **COTTURA LENTA**.

È un piatto che si presta perfettamente ad essere poi rigenerato con la funzione **PIATTO PRONTO**.

### IDEE FRESCHE!

Per abbreviare i tempi potete precuocere la cipolla in dosi massicce, con il sistema che utilizzano i cuochi professionisti. Mettete un chilo di cipolle tritate in una teglia che le contenga e copritele di olio extravergine.

 Fatele appassire nel fresco in cottura lenta a 75°C per una ventina di minuti.

 Raffreddatele con **FRESCO** e conservate in frigo in contenitori ermetici. Avrete sempre a disposizione una cipolla precotta e dolcissima. La stessa tecnica si può utilizzare per l'aglio o il porro.





## Arrosto freddo di manzo

*Un piatto della tradizione più classica che grazie a FRESCO diventa sicuro dal punto di vista della carica batterica oltre che squisito come sapore. Grazie a FRESCO i tempi si abbreviano ed è possibile conservare l'arrosto e mangiarlo... come appena fatto!*

### Per 4 persone:

Una fetta di fesa di manzo da g. 600

### Per la farcitura

400 g. di spinaci  
100 g. di emmenthal grattugiato  
3 uova intere  
una cipolla dorata

noce moscata  
g. 100 pancetta stesa tagliata non troppo sottile  
Un bicchiere di vino bianco secco  
Un bicchiere abbondante di brodo di manzo  
olio extravergine di oliva


### Costo:



### Difficoltà:



## Arrosto freddo di manzo


 Accendete FRESCO con funzione raffreddamento mettendo all'interno due teglie.

In una padella con due cucchiaini di olio extravergine di oliva fate appassire su fiamma bassa la cipolla tritata finemente. Raffreddate la cipolla in FRESCO in una teglia per 3 minuti, fino a quando sarà a temperatura ambiente.

Lavate gli spinaci, metteteli in una casseruola con la sola acqua di cottura e lasciateli appassire su fiamma vivace. Per un risultato più rapido, coprite con un coperchio.


Raffreddate immediatamente in FRESCO nella seconda teglia per cinque minuti fino a quando saranno a temperatura ambiente. Sbattete le uova intere, unite le cipolle adesso non più calde (altrimenti cuocerebbero preventivamente le uova), la noce moscata e aggiustate di sale.

Nella padella dove è stata cotta la cipolla, fate una frittata non troppo spessa. Se la padella fosse troppo piccola fatene due.

 Raffreddatele in FRESCO o fino a quando saranno a temperatura ambiente.

Prendete un quarto circa di spinaci e tritateli sottili. Stendete la carne su un foglio di pellicola per alimenti, coprite prima con gli spinaci, poi con l'emmenthal grattugiato, con la pancetta e infine con la frittata. Aiutandovi con la pellicola arrotolate bene e stretto. Chiudete con lo spago in modo da ottenere un grande rotolo.

In una casseruola che contenga il rotolo di misura mettete un paio di cucchiaini di olio extravergine di oliva e, una volta che l'olio sarà ben caldo, rosolate il rotolo. Sfumate con il vino bianco, unite un bicchiere di brodo di carne, gli spinaci tritati e inserite in FRESCO con la funzione COTTURA LENTA a +75° C, lasciate cuocere per 60 minuti.. Con il termometro per carni verificate che l'interno sia ben cotto (deve aver raggiunto la figura del manzo o almeno 60°C).

 Raffreddate immediatamente in FRESCO per un'ora.

Potete mangiarlo subito o conservarlo in frigo, avvolto in carta alluminio e poi chiuso in un contenitore ermetico, per qualche giorno.

Ottimo a temperatura ambiente, accompagnato da un'insalata mista di campo o con delle cipolline in agrodolce, anch'esse a temperatura ambiente.

### IDEE FRESCHE: risparmiare tempo con FRESCO.

1: come consigliato dalla ricetta, è possibile avere una scorta sempre pronta di cipolla tagliata, cotta e raffreddata.

2: possiamo utilizzare del brodo DI MANZO che avremo preparato in grandi dosi e surgelato con FRESCO nei contenitori di silicone da muffin.

3: possiamo surgelare il rotolo e tirarlo fuori al momento del bisogno rigenerandolo in FRESCO.



## Cannelloni di spada e farro

*Un piatto completo, grazie alla presenza di pesce, legumi e farro. Eccellente nella stagione estiva dove i carpacci vanno di gran moda (e con il nostro FRESCO siamo al riparo dal rischio anisakis!!!) ottimi anche in inverno (magari serviti con la salsa calda) e soprattutto nel periodo delle feste, quando le lenticchie sono di grande attualità!*

### Per 4 persone:

Due fette sottili di pesce spada (una se grande) per un totale di 800 g. circa (dovremo ottenere 8 cannelloni di pesce)

Per la farcitura  
100 g. farro perlato  
fumetto di pesce  
un cucchiaino di sedano tritato

a cubetti sottilissimi

per la salsa  
g. 200 lenticchie piccoline (Castelluccio o simili)  
una costa di sedano,  
mezza cipolla dorata,  
sbucciata  
mezza carota, sbucciata  
una tazzina di vino bianco

Costo:



Difficoltà:



## Cannelloni di spada e farro



Accendete FRESCO con funzione surgelazione.

Per sanificare le fette di pesce spada, foderate una teglia con carta forno e sanificate le fette di pesce mettendole su un unico strato.

Inserite la teglia in FRESCO e lasciate per un'ora.

Trasferite il pesce surgelato in un contenitore a chiusura ermetica e lasciate in freezer per almeno due giorni.

Il giorno in cui volete mangiare il piatto portate il fumetto ad ebollizione con il grano farro. Cuocete, lasciando sobbollire, per una mezz'ora.

Nel frattempo, prendete il sedano, la carota e la mezza cipolla e metteteli in un tegame con le lenticchie, la tazzina di vino bianco secco e acqua a coprire. Fate cuocere a fiamma bassa per una ventina di minuti o fino a quando le lenticchie risulteranno tenere.



Dieci minuti prima della fine della cottura del farro, accendete FRESCO con funzione raffreddamento e due teglie all'interno.

Quando le lenticchie saranno cotte, aggiustatele lenticchie, tenetene qualcuna da parte e frullate il resto.

Quando il farro sarà cotto, mettetelo con il brodo di cottura nella teglia e fatelo raffreddare nel FRESCO per 15/20 minuti. Mettete in frigo.



Decongelate il pesce spada utilizzando la funzione scongelamento di FRESCO per mezz'ora (il tempo dipende dallo spessore delle fette di pesce).

Mettete un po' di farro sui singoli rettangoli di spada, unite il sedano, un filo di olio extravergine e arrotolate. Con le lenticchie frullate fate una base sul piatto, metteteci sopra i due cannoli di pesce spada al farro e decorate con qualche lenticchia.

### IDEE FRESCHE!

- 1) potete cuocere le lenticchie in dose superiore, surgelarle nel fresco ed averle sempre pronte per ogni evenienza.
- 2) Potete cuocere una dose superiore di grano farro, raffreddarlo nel FRESCO ed utilizzarlo per realizzare un'insalata di pesce.
- 3) Quando fate il fumetto di pesce preparatene sempre un po' di più. Potete surgelarlo in dosi monoporzioni ed utilizzarlo quando più vi tornerà comodo!



## Polpette di melanzane

*Un secondo piatto vegetariano, che può costituire anche un contorno goloso o una pietanza speciale per un buffet.  
Ottime calde sono eccellenti anche a temperatura ambiente.*

### Per 4 persone:

Due melanzane (scegliete quelle lunghe se amate il sapore piccantino, globose se preferite le melanzane più dolci)  
Uno spicchio d'aglio  
Basilico  
Un uovo medio

60 g. di parmigiano reggiano grattugiato  
pangrattato  
due pomodori secchi pangrattato per rivestire  
olio extravergine di oliva per friggere

### Costo:




### Difficoltà:



## Polpette di melanzane

*Lavate le melanzane. Mettetele in forno a 200°C per 30 minuti o fino a quando saranno morbide fino al centro (il tempo dipende dalla forma e dalla grandezza delle melanzane). Se amate il gusto affumicato potete cuocerle al barbecue.*

 Accendete FRESCO con funzione raffreddamento con una teglia all'interno.

*Eliminate la buccia e recuperate la parte interna, frullatela, mettetela nella teglia raffreddata e raffreddate in FRESCO per un quarto d'ora.*

*Quando la polpa di melanzane sarà a temperatura ambiente, unite l'uovo, il formaggio, il basilico tritato finemente insieme ai pomodori secchi. Aggiustate di sale. Se il composto risultasse troppo morbido, aggiungete pangrattato quanto basta per avere un composto che mantenga la forma.*

*A questo punto formate delle palline grandi come noci.  
Friggete in olio extravergine di oliva abbondante.*

### IDEE FRESCHE!

- Potete realizzare le polpette in dose doppia e surgelarle. Quando le vorrete utilizzare sarà sufficiente passarle in padella da surgelate.
- Per un gusto più ricco potete passare la polpa di melanzane cotte in forno in padella con un filo di olio extravergine di oliva.



## DESSERT



<i>CONI DI SFOGLIA CREMA CHANTILLY</i>	<i>40</i>
<i>CROSTATA MILLE GUSTI</i>	<i>42</i>
<i>CONI AL LEMON CURD E FRAGOLE</i>	<i>44</i>
<i>GATTÒ ARETINO</i>	<i>46</i>





## Coni di sfoglia e crema Chantilly al Cointreau

*Una piccola delizia da servire dopo un pranzo. O dopo una cena. O per un tè.  
O per metà mattina... Insomma, le occasioni non mancheranno.  
Una preparazione delicata di una bontà speciale.*

### Per 12 coni:

Un rotolo di pasta sfoglia rettangolare  
Un po' di latte per lucidare

### Per la crema:

250 ml. di panna fresca  
3 tuorli  
g. 100 zucchero  
g. 20 amido di riso

g. 20 farina o  
un pizzico di sale  
un bicchierino di Cointreau

ml. 200 panna fresca

zucchero a velo per  
spolverare

### Costo:




### Difficoltà:




## Coni di sfoglia e crema Chantilly al Cointreau

Spennellate di acqua la pasta sfoglia e tagliatela in strisce da 2 centimetri. Ungete leggermente i coni di metallo e, partendo dalla punta, avvolgetevi le strisce di pasta sfoglia, con la parte bagnata rivolta verso l'esterno. Spennellate con poco latte per lucidare.


 Raffreddate in FRESCO, in una teglia bassa per 20 minuti.

Cuocete in forno a 200°C per 15 minuti, o fino a quando saranno ben dorati.


 Raffreddate in FRESCO, in una teglia bassa per 10 minuti.

Togliete i coni dai supporti di metallo. Scaldate i 250 ml di panna. Nel frattempo lavorate i tuorli con lo zucchero, l'amido di riso e la farina, in modo da miscelarli bene. Versate la panna calda poco alla volta sulle uova, mescolando con cura. Mettete nuovamente il composto nel

tegame e, mescolando continuamente, fate addensare (occorreranno circa 15 minuti).

 Raffreddate in FRESCO, in una teglia bassa per 20 minuti.

Togliete la panna lavorata un po' aggiungendo il cointreau in modo da renderla un po' più morbida. Montate la panna restante, unitela delicatamente alla crema. Mettete in una tasca da pasticciere.

 Raffreddate in FRESCO, per 20 minuti in modo che torni nuovamente compatta.

Farcite i coni con la crema e cospargeteli con lo zucchero a velo.





## Crostata mille gusti

*Chi la vuole con la marmellata di susine, chi con quella di arance, chi con quella di more... accontentiamoli tutti insieme con queste crostata millegusti che ci toglierà anche dall'impiccio dei mille vasetti già aperti in frigo e mai terminati!*

### Per 4 persone:

#### Per la pasta frolla:

500 g. farina 0  
4 tuorli  
300 g. di burro  
200 g. zucchero  
un baccello di vaniglia  
un pizzico di sale  
50 g. di farina per la sbriciolata

#### Per la farcitura:

marmellata di gusti diversi

### Costo:




### Difficoltà:



## Crostata mille gusti

 Accendete Fresco in raffreddamento con la griglia.

*Impastate gli ingredienti della frolla per ottenere un panetto, lavorando il meno possibile per evitare di scaldare la pasta. Se lo avete, utilizzate un mixer con montate le lame di acciaio come per tritare qualcosa. La vostra pasta resterà fredda e ottima.*

 Avvolgete l'impasto in pellicola per alimenti e raffreddate in FRESCO per 15 minuti.

*Potete fare doppia dose di pasta frolla e surgelarla in FRESCO per un'ora in modo da averla sempre pronta.*

*Prendete due terzi di pasta e stendetela allo spessore di circa mezzo centimetro e rivestiteci uno stampo da crostata o degli stampini da muffin. Mettete la confettura sul guscio di frolla,*

 Raffreddate in FRESCO per 10 minuti.

*(in questo modo la vostra confettura sarà fredda e nel forno non si stracuocerà e mantenendo il profumo di ... fresco!). Sbriciolate la frolla rimasta e frullatela con la farina ottenendo delle briciole. Versatele sullo stampo e cuocete in forno a 190° per 10 minuti per crostatine mignon, per 20 minuti per crostate grandi. Poiché ogni forno ha la sua variabilità, attendete che le briciole siano dorate.*

### IDEE FRESCHE!

*Potete fare due crostate e surgelarne una in FRESCO per due ore, appena estratta dal forno. Avrete sempre a disposizione una crostata come appena fatta.*





## Coni al lemon curd e fragole

*Dall'Inghilterra arriva il lemon curd.*

*Una delizia profumata al limone che si sposa perfettamente con le fragole.*

*Servita in piccole cialde diventa poi il punto forte di un buffet!*

### Per 20 coni:

un uovo  
g. 80 di zucchero semolato  
ml. 40 di latte  
g. 40 di burro  
g. 200 di farina  
sale  
un cucchiaino di lievito  
chimico  
un cucchiaio di limoncello

### Lemon curd:

g. 100 burro  
g. 225 di zucchero  
3 uova più un tuorlo  
scorza grattugiata e succo di  
tre limoni

### Costo:

\*\*\*

### Difficoltà:

\*\*\*

## Coni al lemon curd e fragole

### Per fare i coni:


Mescolate la farina con lo zucchero, il lievito e il sale. Unite il latte, il limoncello e il burro fuso a temperatura ambiente, mescolando con cura.

Scaldate il ferro da cialde e versate un cucchiaino di composto al centro. Chiudete il ferro e cuocete per un paio di minuti, girate il ferro e cuocete dall'altra parte fino a quando la cialda sarà dorata. Estraiete la cialda. Avvolgetela a cono.

 Mettete a RAFFREDDARE in FRESCO in modo che prenda velocemente la forma e diventi croccante.


### Per il lemon curd:

Sciogliete il burro a bagnomaria, unitevi lo zucchero, le uova, il succo e la scorza di limone. Fate cuocere lentamente fino a che la crema velerà il cucchiaino (raggiungendo gli 82°C).

 RAFFREDDATE immediatamente in FRESCO per 20 minuti in modo da tenere bassa la carica batterica e poter utilizzare immediatamente la crema.

Montate 250 ml. di panna fresca e mescolatela al curd.  
Riempite i coni e decoriamo con una fragola.

### IDEE FRESCHE!

 Potete realizzare il lemon curd in dose doppia, RAFFREDDARLO con FRESCO e conservarlo in frigo chiuso in vasetti in vetro con chiusura ermetica, fino a tre settimane. Possiamo usarlo per farcire dei gusci di frolla, per riempire dei piccoli bigné, come farcitura per una torta....





## Gattò aretino

*Un dolce semplice, come quelli della tradizione più classica. Riservato un tempo a celebrazioni importanti e matrimoni, mantiene anche adesso il sapore della festa. Un dolce speciale, che grazie a Fresco non solo è pronto in tempi brevi, ma si conserva a lungo!*

### Ingredienti per 4 persone

#### Per la pasta biscotto:

g. 100 farina 00  
g. 100 zucchero semolato  
3 uova intere e 2 tuorli a temperatura ambiente

#### Per la crema pasticcera ricca

12 tuorli  
un litro di panna fresca  
g. 300 zucchero  
g. 30 farina 0

g. 70 amido di mais  
un pizzico di sale  
la scorza di un limone non trattato  
g. 100 cioccolato 70% tritato in pezzi

#### Per la bagna:

ml. 100 acqua  
ml. 100 alchermes  
g. 100 zucchero

zucchero a velo

#### Costo:



#### Difficoltà:



## Gattò aretino

Accendete il forno a 180°C.

Con le fruste elettriche, o meglio ancora in una planetaria, montate le uova con lo zucchero. Unite la farina a pioggia in due volte, mescolando con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare le uova.


Mettete in una teglia da forno di 25x30 cm rivestita di carta forno leggermente imburata. Mettete in forno e cuocete per 10 minuti.

 Nel frattempo accendete FRESCO in funzione raffreddamento.

Bagnate uno strofinaccio, cospargetelo di zucchero e rovesciateci la pasta biscotto. Togliete la carta forno e arrotolate stretto. Raffreddate in FRESCO. Mettete anche una teglia bassa dentro FRESCO.


Mettete la panna in una capiente pentola e portatela ad ebollizione con la scorza del limone. Lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina e l'amido di mais e unite la panna a filo, mescolando in continuazione. Versate nuovamente nel pentolino e portate ad ebollizione mescolando. Fate cuocere fino a quando sarà bella densa. Versatela nella teglia che avete tenuto in FRESCO, in uno strato omogeneo, coprite con un foglio di carta forno a contatto e raffreddate, nella teglia vuota che avevate già inserito, in FRESCO per 20 minuti. Mettete una teglia vuota in FRESCO (potete metterci dentro il rotolo di pasta se non avete spazio).

Nel frattempo realizzate lo sciroppo mescolando a freddo l'acqua l'alchermes e lo zucchero. Scaldate mescolando. Non appena lo zucchero si sarà perfettamente sciolto, versate lo sciroppo nel contenitore vuoto.

 Raffreddate nel FRESCO per 10 minuti nella teglia che avrete preffreddato.

Estraete il rotolo, srotolate la pasta biscotto. Estraete la bagna e spennellatela abbondantemente sulla pasta, in modo omogeneo.

Estraete la crema pasticcera ricca, togliete la carta forno e recuperate bene tutta la crema attaccata. Spalmate la crema sulla pasta mettete sopra il cioccolato a pezzi e arrotolate.

 Tagliate le estremità, mettete su un vassoio che entri in FRESCO e raffreddate in FRESCO per mezz'ora. Mettete in frigo. Dopo un'ora il dolce può essere consumato, anche se il sapore migliore sarà raggiunto il giorno successivo, quando tutti i profumi si saranno amalgamati.

E grazie a FRESCO sappiamo che, nonostante il tempo trascorso, la nostra crema pasticcera sarà sicura sotto ogni punto di vista! Ricordiamoci di cospargere di zucchero a velo al momento di servire.



## PANE



<i>PANE AI SEMI MISTI</i>	<i>50</i>
<i>BRIOCHES</i>	<i>52</i>
<i>PIZZA MARGHERITA</i>	<i>54</i>





## Pane ai semi misti

*Ottimo da servire per una cena in piedi, per un pic-nic, per un buffet.  
Ma squisito anche per la tavola di tutti i giorni, con la possibilità  
per ognuno di scegliere il gusto preferito!*

### Per 4 persone:

#### Per la pasta da pane:

g. 500 farina 0  
150 g. latte tiepido  
2 uova e un tuorlo  
due cucchiaini di zucchero  
10 g. di sale  
una bustina di lievito di birra  
liofilizzato

g. 100 burro a temperature  
ambiente

#### Per la decorazione:

l'albume avanzato sbattuto  
semi misti a piacere

#### Costo:



#### Difficoltà:




## Pane ai semi misti

 Accendete Fresco con la funzione lievitazione.

Mescolate il lievito liofilizzato alla farina. Fate una fontana mettendo il sale e lo zucchero sul lato esterno. Ponete al centro della fontana il latte tiepido e le uova. Lavorate bene fino ad ottenere un panetto. Incorporate poco alla volta il burro morbido. Se avete a disposizione un robot, un'impastatrice o anche una macchina del pane potete utilizzarli per rendere più facile e veloce l'operazione. Mettete l'impasto in una ciotola, chiudete con pellicola per alimenti.

 Ponete in FRESCO con funzione lievitazione a 26°C per un'ora.

Trascorso il tempo, l'impasto sarà più che raddoppiato. Prendete uno stampo da 28 cm di diametro. Fate delle palline non più grandi di un'albicocca (la dimensione sarà a vostra scelta, anche in base al risultato estetico che vorrete ottenere). Spennellate la superficie superiore dei panini con albume e cospargete ogni panino con un seme diverso. Ponete le palline all'interno dello stampo, scegliendo come accostare esteticamente i diversi semi e distanziandole un po' poiché lievitando riempiranno tutti gli spazi.

 Ponete lo stampo in FRESCO con funzione lievitazione a 26°C per un'ora o fino a quando le palline non saranno raddoppiate. Per una lievitazione ancora più decisa,


mettete sul fondo del FRESCO una ciotola con acqua bollente, che facendo vapore non farà formare una crosticina all'impasto.

Quando saranno trascorsi 45 minuti accendete il forno a 175°C. Alla fine dell'ora di lievitazione togliete la teglia dal FRESCO e ponetela direttamente in forno. Cuocete per circa mezz'ora o fino a quando i panini saranno belli dorati in superficie.

 Raffreddate in FRESCO per 30 minuti.

In questo modo il pane rimarrà soffice più a lungo perché con il raffreddamento rapido perderà meno umidità.

### IDEE FRESCHE!

 Potete fare due torte di pane e surgelarne una in FRESCO per due ore, appena estratta dal forno. Avrete sempre a disposizione dei panini, come appena fatti.



## Brioches

*Grazie a FRESCO la lievitazione delle brioches è sempre sotto controllo, per mangiare a colazione brioches come quelle dei migliori pasticceri.*

### Per 6 persone:

10 g di lievito di birra  
1/2 bicchiere scarso di latte caldo  
220 g di farina  
200 g di burro ammorbidito  
3 uova  
30 g di zucchero

Sale q.b.  
1 tuorlo d'uovo

### Costo:



### Difficoltà:





## Brioches

Diluite 10 g di lievito di birra in 1/2 bicchiere scarso di latte caldo. Versateli in una terrina e unite poca farina, quanto basta per ottenere un composto molle. Lavorate 200 g di burro morbido finché non è ben cremoso. Mettete 220 g di farina in una ciotola e unite il burro. Nell'ordine aggiungete poi, senza smettere di lavorare la pasta, il composto con il lievito, 3 uova, 30 g di zucchero e un pizzico di sale.

Quando avrete ottenuto un impasto sodo e omogeneo copritelo con un telo e mettetelo a lievitare nel Fresco a 30° finché sarà raddoppiato di volume. Picchiate sulla pasta con i pugni per farla abbassare e rimettetela di nuovo a lievitare nel Fresco per 1 ora.

Rivestite con carta da forno uno stampo tondo alto e stretto.

 Picchiate di nuovo sulla pasta con i pugni e sistematala nello stampo, lasciandola lievitare nel Fresco per un paio di ore. Spennellate in superficie con un tuorlo d'uovo. Infornate a 210° per 30', quindi proseguite la cottura a 180° per 10'.

 Lasciatela riposare per 10', sfornatela e raffreddate velocemente con Fresco per pochi minuti. Ne conserverete così tutta la fragranza.

### IDEE FRESCHE!

Provate a fare anche le brioches salate da farcire poi con mousse diverse e affettati misti, guarnendo il tutto con piccoli cetrioli sott'aceto.





## Pizza margherita

*Realizzate l'impasto per pizza con FRESCO utilizzando farina, acqua, lievito, olio e sale e potrete realizzare tutte le pizze che vorrete, sottili come in pizzeria o più alte, come quelle al taglio.*

### Per 4 persone:

10 g di lievito di birra  
50 g di farina  
1 cucchiaino di zucchero  
450 g di farina  
2 dl di acqua  
Sale q.b.

2 cucchiai di olio extra  
vergine di oliva  
300 g di dadolata di  
pomodoro  
1 mozzarella fiordilatte  
Basilico

### Costo:




### Difficoltà:




## Pizza margherita

*Sbriciolate in una ciotola 10 g di lievito di birra e scioglietelo con 1 dl di acqua tiepida.*

 *Unite 50 g di farina e 1 cucchiaino di zucchero e fatelo lievitare nel Fresco per 30'.*

*Versate a fontana 450 g di farina sulla spianatoia, unite il panetto lievitato, un pizzico di sale, 2 dl di acqua e 2 cucchiai di olio extravergine di oliva. Impastate energicamente fino a ottenere una pasta morbida, se risultasse appiccicosa unite ancora un po' di farina, e dividetela in 4 pagnotte.*

 *Copritele con un telo e lasciatele lievitare nel Fresco finché saranno raddoppiate di volume. Lavorate la pasta ancora per qualche minuto, stendetela allo spessore di circa 5 mm,*

*schiacciandola con la punta delle dita e lasciando il bordo più alto e fatela lievitare nel Fresco ancora per 30'.*

*Guarnite la pizza con 300 g di dadolata o salsa di pomodoro, 1 mozzarella fiordilatte tagliata a fettine e scolata per 30', foglie di basilico e un filo d'olio.*

*Regolate di sale e di pepe e cuocete in forno a 220° per circa 15'.*

### IDEE FRESCHE!

*Provate a surgelare nel Fresco la base della pizza, per averla sempre pronta per ogni occasione. All'occorrenza sarà sufficiente aggiungere il pomodoro, la mozzarella, qualche ingrediente a piacere e infornare.*





[www.frescoclub.com](http://www.frescoclub.com)  *seguici su facebook*